

Commissione Mensa - Verbale del 14 novembre 2013

I lavori della Commissione sono cominciati alle ore 8.30 ma non essendo presente in Casaccia il Direttore di Esecuzione (Cipolla) ci è stato negato l'accesso ai locali.

Verso le 10.30, ora del suo arrivo, iniziamo reiterando le richieste che avevamo già presentato nella precedente riunione del 5 novembre, e cioè:

- che ci venga comunicato formalmente il nome del Responsabile di Servizio nominato da Lindor per la Casaccia, in quanto questa è l'unica figura abilitata a rappresentare l'Appaltatore in caso di contestazioni da parte dell'Enea. (art.10 Capitolato). Concordiamo di chiedere insieme alla Direzione Centro il documento di nomina;
- aver visione del Manuale di Autocontrollo HACCP della Lindor, in maniera da poter verificare il rispetto delle procedure igieniche. Ci viene detto che la responsabile della Qualità tornerà in Casaccia, chiediamo di poterla incontrare;
- conoscere i giorni di scarico per controllare i prodotti consegnati in Casaccia. Non essendo presente in Casaccia il responsabile di servizio, o chi per lui, non riusciamo a saperli. Cipolla ci assicura che ce lo comunicherà, perché al momento non si ricorda bene.
- fissare un incontro con il responsabile Lindor per discutere dei menù e concordarne di nuovi con una composizione equilibrata per l'alimentazione, in quanto i menù attuali appaiono troppo ricchi in carboidrati in seguito alla sostituzione arbitraria dei "contorni" con polenta, crocchette di patate e patate in tutte le salse. In questa riunione, chiariremo anche la politica della ditta su conservazione degli alimenti, smaltimento dei piatti non consumati o loro riproposizione, l'uso di condimenti e additivi, il problema delle quantità e della qualità degli approvvigionamenti. Parleremo anche della linea dietetica, e delle esigenze dei colleghi con intolleranze;
- sempre a proposito di menù, solleviamo il problema della visione del menù e dei piatti cucinati prima della timbratura, suggerendo di spostare le obliterate a livello della linea, in modo da consentire al dipendente di scegliere se mangiare a mensa a seconda della disponibilità e corrispondenza del menù. Il Direttore di Esecuzione concorda che è giusto conoscere il menù prima di timbrare, e propone di pubblicarlo nell'atrio del bar, o con gli schermi o con stampe sopra le obliterate;
- camici e guanti per le ispezioni. A questo proposito, il responsabile ENEA sottolinea l'esigenza di concordare regole e procedure; stabiliamo che sarà uno degli argomenti da affrontare con il Direttore Centro, con il quale come RSU abbiamo già detto di fissare un incontro col comitato mensa;
- incontrare il responsabile di laboratorio che fa i prelievi mensili per conto ENEA. IL Direttore di Esecuzione ci informerà quando arriva e due membri del comitato potranno assistere all'ispezione.

Nel corso dell'ispezione abbiamo verificato i cibi contenuti nelle celle frigorifere e nei congelatori e la loro congruità con le specifiche del Capitolato. In particolare abbiamo fatto i seguenti rilievi:

- a parte qualche pianta di verza, i magazzini erano completamente sprovvisti di verdure fresche di stagione da cucinare;
- in compenso i congelatori traboccavano di verdure surgelate: asparagi provenienti dal Cile, e piselli, fagiolini, ma soprattutto carote e cavolfiori provenienti dal nord Europa. La presenza di carote e cavolfiori è in aperto

- contrasto con il Capitolato, che vieta il ricorso a surgelati per le verdure di stagione;
- nella cella dei formaggi abbiamo trovato il grana padano al posto del parmigiano. Inoltre c'erano una gran quantità di buste di "misto di formaggi" grattugiati, che, ci hanno detto, vengono usati nella preparazione dei cibi (ad es. le lasagne) ma non sono conformi al capitolato nemmeno per la preparazione dei lavorati anche perché il formaggio contenuto non è del tutto identificabile;
 - la cella delle carni conteneva tagli di carne suina di cui non ci era indicata la provenienza;
 - erano presenti pacchi di carne suina sottovuoto con scadenza 30 gg;
 - nei congelatori abbiamo trovato pacchi di vongole provenienti da un'area, la Zona FAO 71 (Vietnam), su cui pesano sospetti di inquinamento. Con la precedente ditta avevamo escluso l'acquisto di pesce proveniente da quest'area. Inoltre c'erano confezioni di salmone KETA pescato nell'Oceano Pacifico, ma senza l'indicazione della zona FAO;
 - yogurt e mozzarella di marca sconosciuta mentre il capitolato indica l'obbligo di attenersi a marchi conosciuti sul mercato;
 - diversi cartoni di latte Sterilgarda uht;
 - fettine di dolce disposti su vassoi non coperti nella cella della carne (il cui numero non faceva pensare alla fruizione da parte del personale enea);
 - abbiamo riscontrato la scarsa qualità e varietà di frutta di stagione (potenziali kiwi, mandarini, loti, etc) le solite vecchie piccole mele che non corrispondono alla qualità indicata nel capitolato!

Finita l'ispezione in cucina siamo passati al bar, dove abbiamo osservato che ancora una volta il latte fresco era terminato ed era stato sostituito da latte a lunga conservazione.

Maria Lelli, Sandro Orsini, Alessandra Pasquo, Luca Nencini

Casaccia, 14 novembre 2013